

Dec 29, 2018 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Referencial

En Navidad y Año Nuevo, algo que casi nunca falta en las mesas son los dulces. Existe una creencia popular según la cual mientras más abundancia de alimentos hay en la mesa, más prosperidad y cosas buenas vendrán. Un postre que puede contribuir a llenar espacios son estas **trufas de chocolate** con avena cubiertas de coco. Maravillosa combinación que gustará a todos.

Ingredientes

- 2 tazas de avena en hojuelas
- 300 gramos de chocolate
- ½ taza de mantequilla de maní
- 1 vaso de leche
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- 1/4 taza de coco rallado

Preparación

- Trocear el chocolate y colocarlo en una olla con la leche y la mantequilla de maní.
- Llevar a fuego bajo y remover permanentemente con una cuchara de madera.
- Agregar la avena, dos cucharadas de coco rallado y mezclar bien hasta tener una pasta. Apartar del fuego y esperar a que se enfríe un poco.
- Introducir el preparado en un bol y llevarlo a la nevera por media hora.
- Transcurrido ese tiempo, retirar la masa de la nevera y hacer las bolitas.
- Al tener forma, pasarlas por cacao en polvo y, luego, por el coco rallado.
- Si no van a consumirse de inmediato, pueden conservarse en la nevera o congelarse envueltas en papel film.

Contenido Relacionado: [Aprende a preparar unas ricas trufas de chocolate](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: Para la fiesta de fin de año

Del día: No

Créditos: Cocina y Vino

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/trufas-de-chocolate-con-avena-cubiertas-de-coco>

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-unas-ricas-trufas-de-chocolate>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>